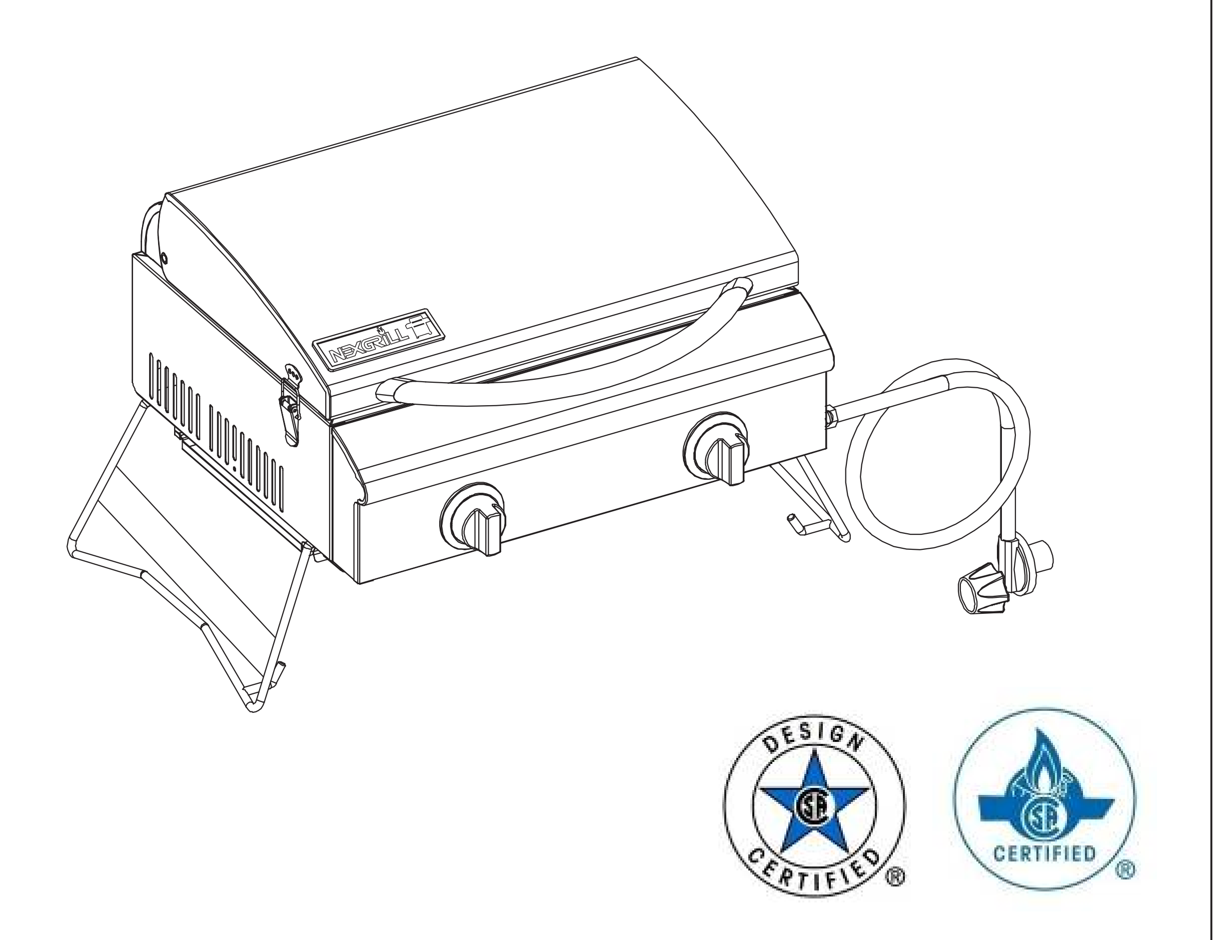


GRIL AU GAZ DESSUS D'EXTÉRIEUR POUR DESSUS DE TABLE

Nº MODÈLE 820-0015



Nº SÉRIE ____________________ DATE FABRICATION _____________ DATE D'ACHAT : ____________

- • **Ce manuel d'instructions contient d'importantes informations essentielles à un assemblage approprié et sécuritaire de l'appareil.**
- • **Lire et respecter tous les avertissements et toutes les instructions avant l'assemblage et l'utilisation de l'appareil.**
- • **Respecter tous les avertissements et toutes les consignes lors l'utilisation de l'appareil.**



Questions, problèmes, pièces manquantes ? Avant de ramener le gril à votre revendeur, appelez le service clientèle au 1-800-648-5864, entre 8h00 et 17h00, HNP, du lundi au vendredi.

19000392A0

TABLE DES MATIÈRES

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. **Coupez l'alimentation du gaz à l'appareil.**
2. **Éteignez toute flamme nue.**
3. **Soulevez le couvercle.**
4. **Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou le service local des pompiers.**

La non-conformité aux présentes consignes peut avoir pour résultat un incendie ou une explosion qui pourraient entraîner des lésions corporelles voire la mort ou des dommages matériels.

⚠ DANGER

1. **Ne jamais utiliser cet appareil sans surveillance**
2. **Ne jamais utiliser cet appareil dans les 3 m d'une structure, de matériel combustible ou autre bouteille de gaz**
3. **Ne jamais utiliser cet appareil dans les 7,5 m de liquides inflammables**
4. **Ne jamais remplir le compartiment de cuisson au-delà de la ligne maximum de remplissage.**
5. **Les liquides chauffés restent à des températures de cuisson longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides ne se sont pas refroidis à une température de 45 °C ou moins.**
6. **Cet appareil n'est pas destiné à servir d'élément chauffant et ne doit pas être utilisé en tant que tel.**
7. **Si un incendie se déclenche, tenez-vous à l'écart de l'appareil et contactez immédiatement le service des pompiers. Ne pas essayer d'éteindre un incendie d'huile ou de graisse avec de l'eau.**

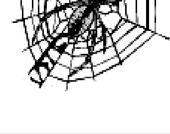
La non-conformité aux présentes consignes peut avoir pour résultat un incendie, une explosion ou un risque de brûlures qui pourraient entraîner des lésions corporelles graves voire la mort ou des dommages matériels.

⚠ INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Veuillez lire attentivement les consignes suivantes avant de procéder à l'assemblage, l'utilisation ou l'installation du produit. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves ou des dommages matériels. Veuillez contacter le service clientèle au 1-800-648-5864, entre 8h00 et 17h00, HNE, du lundi au vendredi, qui se tient à votre disposition pour répondre aux questions.

La bouteille de gaz d'alimentation PL à utiliser doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL stipulées par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CANB339, bouteilles et bouteilles sphériques, tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses

1. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, au code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54, code d'entreposage et de manutention de gaz de pétrole liquéfié ANSI/NFPA 58 ou aux normes pour caravanes ANSI A119.2/NFPA 1192, et code pour caravanes CSA Z240 RV, selon le cas.
2. Le gril de dessus de table doit être utilisé à l'extérieur uniquement. Toujours utiliser le gril dans un endroit bien ventilé. Ne jamais utiliser le gril dans un espace clos, un garage ou un bâtiment. Ne pas installer le gril dans ou sur des véhicules récréatifs ou des bateaux.
3. Les liquides chauffés restent à des températures de cuisson longtemps après la cuisson. Ne jamais toucher l'appareil de cuisson tant que les liquides ne se sont pas refroidis à une température de 45 °C ou moins.
4. Ne pas installer et ne pas utiliser le gril à moins de 61 cm de matériaux combustibles de derrière et sur les côtés du gril. Le gril ne doit pas être placé sous des surfaces suspendues (abris à voitures, garage, porche, patio fermés) qui pourraient prendre feu.
5. Ne jamais attacher ce gril à un système de gaz PL autonome d'une caravane ou d'une autocaravane.
6. Il incombe à l'assembleur/propriétaire d'assembler, installer et entretenir le gril au gaz. Ne pas laisser les enfants et les animaux utiliser ou jouer près du gril dessus de table. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des lésions corporelles graves ou des dommages matériels.
7. Enlever le couvercle avant d'allumer le gril. Lorsque le gril n'est pas utilisé, mettre le bouton de commande situé sur la bouteille de gaz PL sur arrêt (OFF).
8. Suivre soigneusement les consignes stipulées dans ce manuel afin de garantir un assemblage approprié et tester le gril afin de détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril tant que l'inspection des fuites n'a pas été effectuée. Si des fuites sont détectées lors de l'inspection ou après, ne pas utiliser le gril avant d'avoir rectifié le problème.
9. La zone d'utilisation de l'appareil ne doit jamais comporter de matériaux combustibles, de l'essence, des bouteilles de gaz ni d'autres vapeurs et liquides inflammables. Ne pas bloquer le flux de l'air de combustion et de ventilation.
10. Ne jamais allumer le gril lorsque le couvercle est fermé ! L'accumulation de gaz est très dangereuse et pourrait déclencher une explosion.
11. Maintenir les cordons électriques ou du tuyau d'alimentation de combustibles à l'écart de toute surface chauffante.
12. Le propane est un gaz inflammable et toute manipulation inappropriée peut déclencher une explosion ou un incendie et entraîner de sérieux accidents voire des blessures.
15. Cet appareil sera chaud pendant et après utilisation. Utiliser des gants isolés pour protection des surfaces chaudes ou éclaboussures des liquides cuisant.
16. Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant l'utilisation.
17. Ne pas utiliser sous l'influence de drogues ou d'alcools.
18. Ne pas entreposer de bouteille de réserve PL (propane), pleines ou vides, sous ou près de votre gril.
19. L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial ou pour location.
20. La bouteille doit être déconnectée lorsque l'appareil n'est pas utilisé.



DANGER NATUREL - ARAIGNÉES

FAIT : les araignées et d'autres petits insectes s'introduisent parfois dans le tube du brûleur. Les araignées tissent des toiles, construisent des nids et pondent des œufs. Les toiles ou les nids peuvent être très petits mais suffisamment forts pour bloquer le flux du gaz. Nettoyer le brûleur avant d'utiliser l'appareil après un entreposage, au début de la saison des grils ou après un mois d'inutilisation.



INFORMATIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Le système de combustibles
Les grils au gaz sont utilisés par des millions d'individus de manière sécurisée lorsqu'ils suivent de simples mesures de sécurité.
Les éléments dans le système de combustibles ont été conçus pour fonctionner avec ce gril. Ils ne doivent pas être remplacés par des éléments d'une autre marque. (Voir la liste des pièces de rechange.)

BRÛLEUR DE GAZ : le brûleur de gaz a été fabriqué en acier inoxydable et ne requiert pas de maintenance autre que l'inspection de détection d'insectes/nids à l'intérieur des bouches d'entrée d'air.

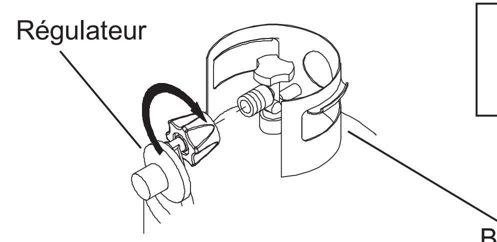
MISE EN GARDE RELATIVE AU RÉGULATEUR DU GAZ PL
Le régulateur de pression de gaz fourni avec cet appareil doit être utilisé. Ce régulateur est muni d'un orifice requis et est réglé pour la pression de sortie requise pour cet appareil. Cette combinaison de spécifications de la taille de l'orifice et de la pression fournit la performance de cuisson anticipée pour le gril de dessus de table Nexgrill. La substitution du régulateur par un autre régulateur ou d'un autre fabricant est dangereuse et peut entraîner de graves blessures.

TUYAU DE L'ALIMENTATION DE GAZ
Le régulateur connecté au tuyau fourni avec cet appareil mesure 91.4 cm m de long. Maintenir le tuyau de gaz à l'écart de la ou des surfaces chauffées.

ALIMENTATION EN PROPANE : avertissement – le propane est un gaz inflammable. Toute manipulation inappropriée peut déclencher une explosion ou un incendie et entraîner de sérieux accidents voire des blessures. Votre gril a été conçu pour fonctionner avec du gaz propane (PL) uniquement et est équipé d'un orifice approprié pour le gaz propane.

Mise en garde : ne pas connecter ce gril avec une alimentation de gaz autre que le propane. Le gaz propane est plus lourd que l'air et se dépose dans les zones inférieures. S'assurer que la ventilation est adéquate lorsque vous utilisez le gril. La bouteille de gaz peut être entreposé à l'extérieur dans une zone bien ventilée hors de la portée des enfants lorsque le gril n'set pas utilisé.
La bouteille de gaz PL doit être utilisée à l'extérieur uniquement dans un espace bien ventilé et non dans un bâtiment, un garage ou d'autres espaces fermés. Le gril de dessus de table Nexgrill peut être entreposé à l'intérieur si la bouteille de gaz PL est enlevée et entreposée à l'extérieur. La bouteille de gaz PL (non comprise) est filetée pour permettre un raccordement direct au régulateur de gaz fourni avec cet appareil. Visser la bouteille au régulateur avec soin pour engager les filets correctement afin de garantir une bonne connexion. Lors de la déconnexion ou de la connexion d'une bouteille de gaz, faire attention que le régulateur ne tombe pas sur le gril, le sol ou toute autre surface. Replacer le capuchon de protection sur la connexion de la bouteille filetée lorsqu'elle est enlevée du gril. En cas de difficulté pendant la connexion ou la déconnexion de la bouteille d'un régulateur, contacter le fournisseur de gaz local pour assistance.
Lors de la reconnexion de la bouteille de gaz PL au régulateur, bien serrer à la main jusqu'au blocage complet. Cette connexion doit être inspectée pour tout dommage et testée pour les fuites après chaque reconnexion.

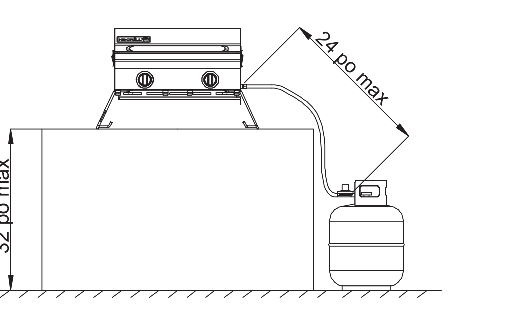
Pour tester les fuites, préparer une solution savonneuse moitié détergent liquide et moitié eau. Vous avez besoin d'un flacon pulvérisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. La présence de bulles confirme les fuites.



Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d'alimentation de gaz pour détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôler tous les raccords et déterminer l'absence de fuites.

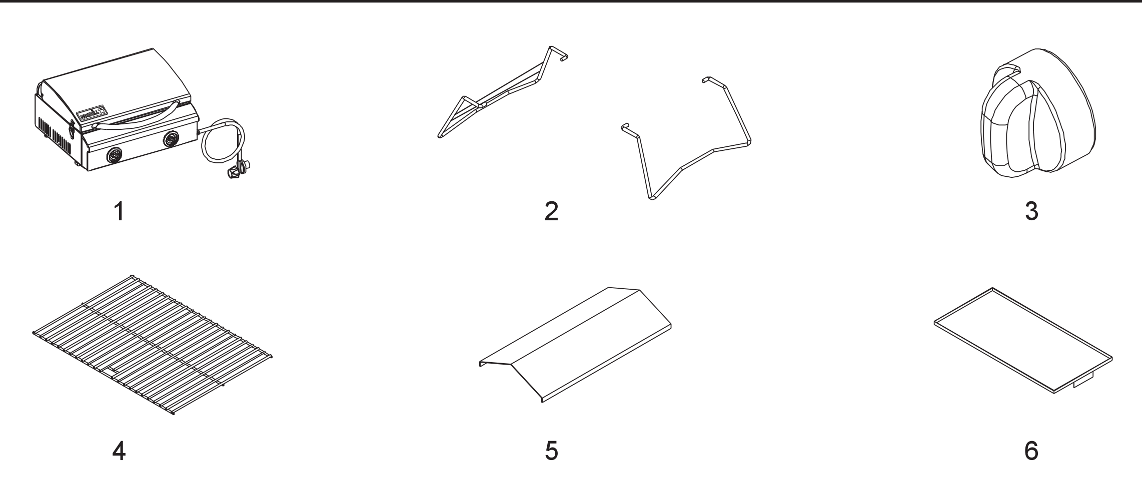
AVERTISSEMENT

• Toujours utiliser le gril sur un dessus de table, à une hauteur de 81 cm maximum.
• Placer le réservoir de propane au sol juste à côté du dessus de table, à une distance maximum de 61 cm du gril.
• Le non respect de ces consignes pourrait entraîner le surchauffement du réservoir de propane et le dégagement de propane qui pourrait s'enflammer et causer des blessures graves ou des dommages matériels ou les pieds pourraient se prendre dans le tuyau de gaz ou le réservoir de propane tirant sur le gril qui tomberait du dessus de table causant de sérieuses blessures ou des dommages matériels.



CONTENU DE L'EMBALLAGE

Pièces	Description	Quantité
1	Gril	1 jeu
2	Pied pliable	2 unités
3	Bouton	2 unités
4	Grille de cuisson avec trou	1 jeu
5	Dispositif de contrôle des flammes	2 unités
6	Plateau à graisse	1 jeu



PRÉPARATIFS

Avant de procéder à l'assemblage, l'installation ou l'utilisation du produit, assurez-vous que toutes les pièces sont présentes. Comparez les pièces avec la liste du contenu de l'emballage et le schéma ci-dessus. S'il manque une pièce ou si une pièce est endommagée, ne pas assembler le produit, l'installer ni l'utiliser. Contacter le service à la clientèle pour obtenir des pièces de remplacement.

• Votre gril de dessus de table Nexgrill est pré-assemblé. Le seul assemblage requis consiste à connecter les pieds pliables et placer les dispositifs de contrôle des flammes, la grille de cuisson et les boutons de commande dans le gril.

• Estimation de la durée pour l'assemblage : 5 minutes.

CONSIGNES POUR L’ASSEMBLAGE

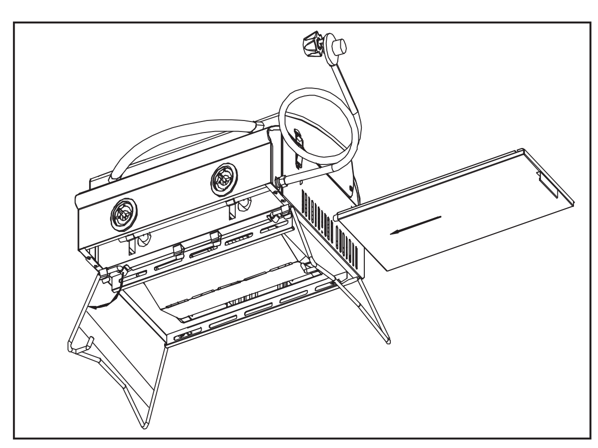
1. Enlevez toutes les pièces de l’emballage et déplacez le gril vers l’emplacement souhaité.
2. Sortez les deux pieds pliables, insérez-le dans les supports A, B, C, D sous la chambre de cuisson (voir l’illustration de la Fig. 1).
Remarque : étendre les pieds avec les deux mains. Ils se glissent dans les supports (voir illustration).

Fig. 1

A
B
C
D

3. Dépliez les deux pieds et insérez le plateau à graisse (voir la Fig. 2).

Fig. 2



4. Placez les dispositifs de contrôle des flammes et la grille de cuisson dans la chambre de cuisson (voir la Fig. 3).

Fig. 3

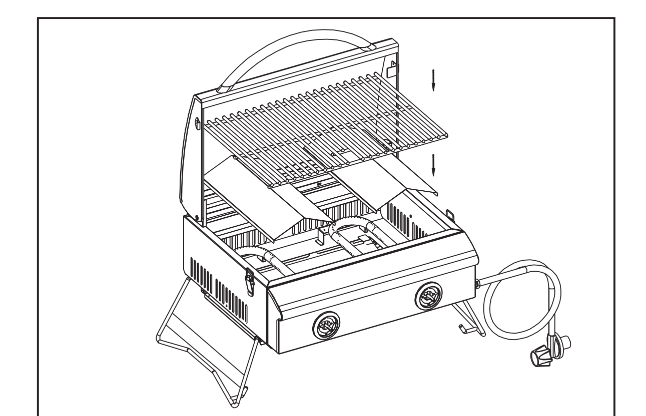
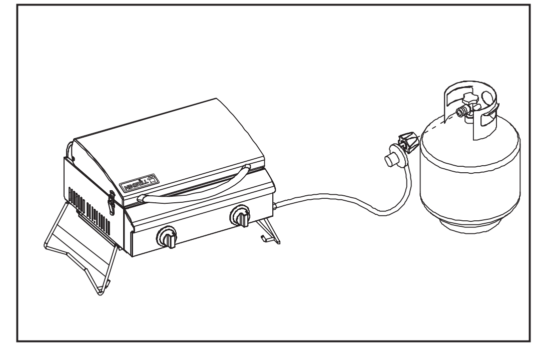


Fig. 4

5. Installez les boutons de commande (voir la Fig. 4). Appuyez sur le bouton que vous tournez pour vérifier s’il y a des étincelles.

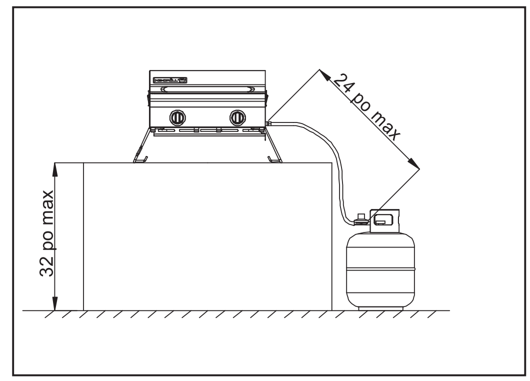
Fig. 5



6. Attachez le régulateur avec le tuyau de 91.4 cm à la bouteille de propane en tournant la poignée du régulateur dans le sens horaire (voir la Fig. 5). Si l’appareil de cuisson pour extérieur n’est pas utilisé, vous pouvez mettre le gaz sur arrêt (OFF) sur la bouteille de propane liquide.

Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d’alimentation de gaz pour détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôler tous les raccords et déterminer l’absence de fuites (voir les consignes Test des fuites en page 9).

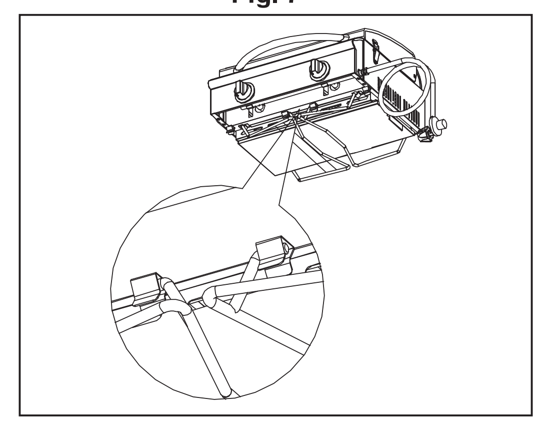
Fig. 6



7. Placez le gril de dessus de table sur un comptoir (voir la Fig. 6).

Remarque : ce gril de dessus de table est utilisé avec un tuyau de gaz de 90 cm et il est recommandé que la table soit à une hauteur de 80 cm maximum.

Fig. 7



Remarque : lorsque vous n’utilisez pas le gril, vous pouvez plier les pieds, les verrouiller dans les supports (voir la Fig. 7).

CONSIGNES D’INSTALLATION

RACCORDEMENT AU GAZ

Utilisez uniquement l'ensemble tuyau et régulateur de pression fourni avec le gril. L’ensemble de rechange tuyau et régulateur de pression doit être spécifié par le fabricant du gril. Ce gril est configuré du propane liquide. Ne pas utiliser de gaz naturel.

Consommation totale du gaz (à l’heure) pour tous les brûleurs réglés sur HI :

Brûleurs principaux	20 000 BTU/h.
Total 20 000	BTU/h.

L'installation de cet appareil doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de ces derniers, à l'un des codes suivants : code national de gaz de combustion ANSI Z223.1/NFPA 54, code national d'installation de propane CSA B149.1 ou code d'entreposage et de manutention de propane B149.2 ou aux normes pour caravanes ANSI A119.2/NFPA 1192, et code pour caravanes CSA Z240 RV, selon le cas.

CONDITIONS APPLICABLES AUX BOUTEILLES DE PROPANE LIQUIDE (Bouteille de 9 kg (20 lb)

Une bouteille de propane liquide qui serait cabossée ou rouillée peut représenter un danger et doit être inspectée par votre fournisseur. N’utilisez jamais une bouteille dont la valve est endommagée. La bouteille de propane liquide doit être fabriquée et marquée conformément aux spécifications pour bouteilles de gaz PL par le Département des transports des États-Unis (DOT) ou la Norme nationale du Canada, CAN/CANB339, bouteilles, bouteilles sphériques et tubes utilisés pour le transport de marchandises dangereuses

La bouteille de **9 kg (20 lb)** doit disposer d’un robinet d’arrêt menant à un robinet spécifié, selon le cas, pour un raccord de type QCC1 selon la norme pour le raccordement à la sortie et l’entrée du robinet de bouteille de gaz comprimé ANSI/CGA-V-1.

L’entreposage intérieur d’un appareil de cuisson à gaz pour extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est déconnectée et enlevée de l’appareil de cuisson à gaz pour extérieur. Le système de la bouteille doit être arrangé de manière à permettre l’évacuation de vapeur.

La bouteille doit inclure un collier pour la protection du robinet de la bouteille.

Pression du collecteur : (en marche) 27,9 cm de la colonne d’eau (des toilettes), (à l’arrêt) 28.4 cm de la colonne d’eau (des toilettes) .

La bouteille de propane liquide doit être munie avec un dispositif anti-débordement (ODP).

Enlevez le couvercle du robinet en plastique de la bouteille de propane liquide. Assurez-vous que les tuyaux de gaz du gril n’entrent pas en contact avec le plateau à graisse ou la chambre de cuisson lorsque la bouteille de PL est placée dans le chariot.

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Pour raccorder la bouteille d’alimentation de propane liquide :

Le robinet de la bouteille doit se trouver en position d’arrêt (OFF). Si ce n’est pas le cas, tournez le robinet vers la droite jusqu’au blocage.

Assurez-vous que le robinet de la bouteille dispose des connexions filetées mâles externes de type 1 conformément à ANSI Z21.81.

Assurez-vous que les valves des brûleurs sont en position fermée (OFF).

Inspectez les connexions de l'ensemble régulateur, l’orifice ainsi que les connexions du robinet. Enlevez les débris et inspectez le tuyau confirmant qu’il n’est pas endommagé.

Lors du raccordement de l’ensemble du régulateur au robinet, utilisez votre main pour serrer l’écrou dans le sens horaire jusqu’au blocage.

N'utilisez pas de clé pour serrer l'écrou à raccord rapide, ce qui pourrait l'endommager et entraîner une situation dangereuse.

Ouvrez complètement le robinet de la bouteille en le tournant dans le sens anti-horaire.

Avant d’allumer le gril, utilisez une solution d’eau savonneuse pour vérifier l’absence de fuite aux connexions.

En cas de fuite, tournez le robinet de la bouteille sur arrêt (OFF) et n'utilisez pas votre gril tant que le revendeur local de propane liquide n’a pas réparée la fuite.

 **AVERTISSEMENT**

Ne jamais utiliser de matériel endommagé ou bouché. Consulter le revendeur local de propane liquide pour toute réparation.

CONSIGNES D’INSTALLATION

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE LIQUIDE

Mettez les valves des brûleurs du gril sur arrêt (OFF) et assurez-vous que le gril est froid.
Tournez le robinet de la bouteille de propane liquide sur OFF dans le sens horaire jusqu’au blocage.
Détachez l’ensemble du régulateur du robinet de la bouteille en tournant l’écrou à raccord rapide dans le sens anti-horaire.
Placez le bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille en tout temps lorsque vous n'utilisez pas la bouteille. N'installez que le type de bouchon anti-poussière qui est fourni avec le robinet de la bouteille. Les autres types de bouchons peuvent entraîner des fuites du propane.

TEST DE FUITE

GÉNÉRALITÉS

Bien que les connexions de gaz sur le gril aient été testées avant l’expédition, un test de fuite complet doit être effectué sur le site de l’installation. Avant chaque utilisation, vérifiez qu’il n’y a pas de fuites aux connexions de gaz en procédant selon les instructions ci-dessous.
Lorsque vous sentez une odeur de gaz, vous devez immédiatement inspecter le système en entier pour détecter les fuites potentielles.

AVANT DE PROCÉDER AU TEST

Assurez-vous que tous les matériaux d’emballage ont été enlevés du gril, y compris les sangles de fixation des brûleurs.

AVERTISSEMENT

Avant chaque utilisation, vérifier tous les raccords d’alimentation de gaz pour détecter les fuites. Ne pas utiliser le gril sans avoir contrôler tous les raccords et déterminer l’absence de fuites. Ne pas fumer pendant le test de fuite. Ne jamais tester les fuites avec une flamme nue.

Préparez une solution savonneuse moitié détergent liquide et moitié eau. Vous avez besoin d’un flacon pulvérisateur, d’une brosse ou d’un chiffon pour appliquer la solution sur le raccord. Lors du test de fuite initiale, assurez-vous que la bouteille de propane liquide est pleine.

POUR TESTER

1. Mettez les valves de brûleurs sur arrêt (OFF).
2. Tournez le robinet de la bouteille de liquide de propane dans le sens anti-horaire pour l’ouvrir.
3. Appliquez la solution savonneuse à tous les raccords de gaz. Des bulles de savon se formeront s’il y a une fuite.
4. Si une fuite est présente, tournez immédiatement l’alimentation du gaz sur arrêt (OFF) et resserrez les raccords ayant des fuites.
5. Remettez le gaz sur marche (ON) et effectuez un nouveau contrôle.
6. Si le gaz fuit toujours de l’un des raccords, tournez l’alimentation du gaz sur arrêt (OFF) et contactez le service clientèle au 1-800-648-5864.
7. En cas d'abrasion ou d'usure excessives ou si le tuyau est coupé, vous devez remplacer le tuyau avant d’utiliser l’appareil à gaz pour cuisson à l’extérieur.

Utilisez uniquement les pièces recommandées par le fabricant sur le gril. Toute substitution annulerait la garantie.


AVERTISSEMENT

Ne pas entreposer le gril à l’intérieur à moins d’avoir déconnecté la bouteille. Ne pas entreposer la bouteille dans un bâtiment, garage ou tout autre endroit fermé et toujours maintenir hors de la portée des enfants.

CONTROLE FINAL DE L’ASSEMBLEUR

Maintenir l’espace spécifié de 61 cm des matériaux combustibles et construction.

- Tout l’emballage interne doit être enlevé.
- Le tuyau et le régulateur doivent être connectés correctement à la bouteille de propane liquide.
- L’unité doit avoir été testée et confirmée sans fuite.
- L’emplacement du robinet d’arrêt du gaz a été déterminé.
- Tous les brûleurs sont installés.
- Maintenir le manuel d’instruction à disposition pour toute référence ultérieure

⚠ AVERTISSEMENT

1. Le gril et son robinet d'arrêt doivent être déconnectés de la tuyauterie d'alimentation du gaz pendant les tests de pression du système à une pression de test supérieure à 3,5 kPa.
2. L'appareil de gaz de cuisson pour l'extérieur doit être isolé de la tuyauterie d'alimentation de gaz en fermant son robinet d'arrêt pendant les tests de pression de la tuyauterie d'alimentation de gaz à une pression de test égale ou inférieure à 3,5 kPa.

⚠ AVERTISSEMENT

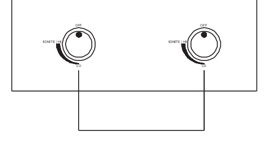
1. Ne pas entreposer de bouteille de propane liquide de réserve sous ou près de cet appareil.
2. Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 pour cent de sa capacité.
3. Si ces consignes des points 1 et 2 ne sont pas suivies à la lettre, un incendie peut se déclencher ce qui entraînerait des lésions corporelles graves voire la mort.

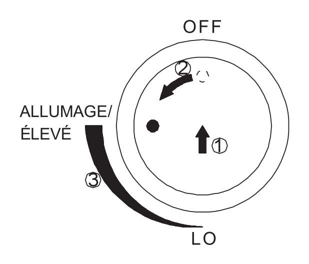
CONSIGNES D'UTILISATION

ALLUMAGE DU GRIL

1. Étendez les pieds (position verticale).
2. Assurez-vous que la bouteille de propane est bien engagée dans le régulateur (serrage à la main uniquement).
3. Soulevez le couvercle. Lors de l'allumage, vous devez toujours ouvrir le couvercle.
4. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur principal sur ALLUMAGE/ÉLEVÉ(IGNITE/HI) (voir la Fig. 8), le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Si le brûleur ne s'allume pas dans les 3 à 5 secondes, tournez le bouton de commande sur OFF. Attendez 5 minutes avant de retenter l'allumage du gril. Si le gril ne s'allume toujours pas après la deuxième tentative, appelez le service clientèle au 1-800-648-5864 pour assistance. Une fois le brûleur allumé, fermez doucement le couvercle et laissez le gril chauffer pendant 20 à 30 minutes avant de l'utiliser.

Fig.8





1. Poussez
2. Tournez le bouton sur ALLUMAGE/ÉLEVÉ(IGNITE/HI)
3. Réglez la flamme

Remarque : si le bouton ne produit pas d'étincelle pour l'allumage, introduisez une allumette dans le bâtonnet d'allumage (voir la Fig. 9). Frottez l'allumette et tendez-la vers le brûleur par les grilles de cuisson.

Fig.9

1. Tournez le bouton sur arrêt (OFF).
2. Tournez le bouton de commande de la bouteille de propane à la position d'arrêt (OFF).

Mise en garde : ne pas rallumer le gril sans suivre les consignes d'allumage.

3. Attendez pendant 30 minutes que le corps du gril ait refroidi avant de le déplacer ou de le transporter.

CONSIGNES D'UTILISATION

CARACTÉRISTIQUES DES FLAMMES

Vérifiez que les caractéristiques des flammes des brûleurs sont appropriées. Les flammes des brûleurs doivent être bleues et stables sans bouts jaunes, bruit excessif ou soulèvement (voir la Fig. 10). Les étapes suivantes doivent être suivies pour la correction des caractéristiques de flamme.
Tournez les boutons de commande et les robinets de la bouteille de propane à la position d'arrêt (OFF).
Attendez que le gril et les brûleurs aient refroidi.
Si la flamme est jaune (manque d'oxygène), tournez la vis de réglage situé à l'avant du brûleur dans le sens anti-horaire.
Si la flamme est bruyante ou se soulève à l'écart du brûleur (oxygène excédentaire), tournez la vis de réglage dans le sens horaire.
Si ces réglages ne parviennent pas à rectifier le problème, contactez le service clientèle au 1-800-648-5864.

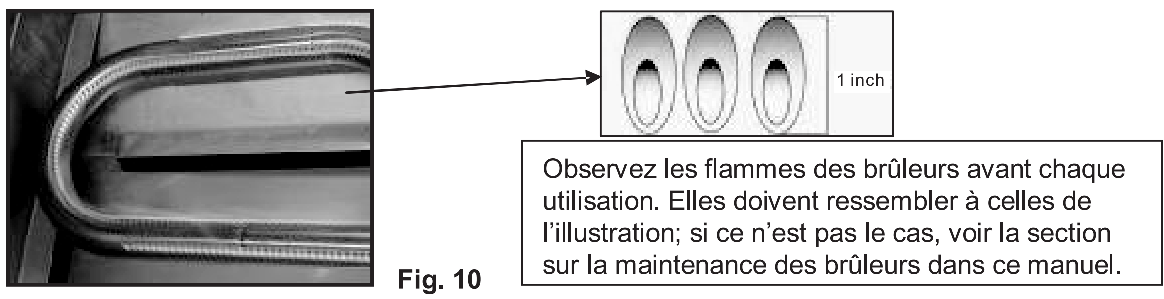


Fig. 10

Observez les flammes des brûleurs avant chaque utilisation. Elles doivent ressembler à celles de l'illustration; si ce n'est pas le cas, voir la section sur la maintenance des brûleurs dans ce manuel.

UTILISATION DU GRIL

1. Localisez une surface à niveau pour poser le gril.
2. Attendez que le gril se soit réchauffé avec le couvercle fermé pendant 5 minutes avant la cuisson.
3. Vous pouvez cuire sur le gril par n'importe quel temps. Si la température est particulièrement froide ou chaude, les temps de cuisson peuvent être augmentés ou réduits légèrement. N'utilisez pas le gril quand le vent souffle très fort.
4. Les temps de cuisson ci-dessous sont indiqués à titre de référence. Ils peuvent varier en fonction de l'épaisseur des viandes et du degré de préparation souhaité.

GRILLER

- Bifteck d'aloyau – (T-Bone), tranche épaisse, cuit à point : griller 10 minutes de chaque côté à un réglage MED.
- Poulet – (quartiers), friteuse de taille moyenne : griller 30 minutes de chaque côté avec un réglage MED. Vérifier que la viande est bien cuite.
- Porc – (côtes/épaules) : griller entre 10 et 20 minutes de chaque côté avec un réglage MED. Vérifier que la viande est bien cuite.
- Poisson – griller entre 20 et 30 minutes avec un réglage LOW.
- Dinde - (poitrine) : griller 10 minutes/500 g ou jusqu'à ce que la température atteigne les 77 °C avec un réglage MED.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ce gril nécessite peu de nettoyage et d'entretien. Le gril de dessus de table a été conçu et fabriqué avec des matériaux qui, dans des conditions d'utilisation normales, auront une longue vie. Lorsque vous respectez ces consignes, la vie et la qualité de cuisson sont également optimisées. Pour garantir une utilisation sécurisée de votre gril, l'aire de cuisson ne doit jamais comporter de matériaux combustibles d'aucune sorte, tels qu'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables.
Pièces externes du gril **–** elles sont en acier inoxydable. Vous pouvez les nettoyer facilement avec de l'eau savonneuse chaude ou un produit spécialisé pour l'acier inoxydable.
Grille de cuisson et plateau à graisse – la grille de cuisson est en acier inoxydable. Vous devez la brosser avec une brosse en acier immédiatement après la cuisson pendant que la grille est encore chaude. Le plateau à graisse est également en acier inoxydable et vous pouvez le nettoyer avec un grattoir plat, tel qu'une spatule.
Mise en garde : le plateau à graisse doit toujours être propre et ne pas comporter d'accumulations qui empêcheraient le gril de fonctionner correctement et pourraient générer des flammes.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Brûleurs principaux de la grille – Prenez toutes les précautions nécessaires lorsque vous retirez un brûleur. Il doit être correctement centré sur l'orifice avant de rallumer le gril. La fréquence du nettoyage dépend des utilisations de votre gril.
Si vous ne placez pas correctement le brûleur sur l'orifice, un incendie peut se déclencher derrière et dessous le panneau du robinet, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse.
Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'alimentation de gaz et les boutons de commande sont en position d'arrêt (OFF) et que les brûleurs ont refroidi.
Pour enlever les brûleurs principaux pour les nettoyer :
1. Repérez la vis du brûleur à l'arrière de la chambre de cuisson.
2. Enlevez la vis et soulevez le brûleur pour le dégager de la chambre de cuisson.

Pour nettoyer les brûleurs du gril :
1. Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique. Utilisez un grattoir métallique pour les tâches ou les débris plus tenaces.
2. Débloquez les ports bouchés avec un clip que vous dépliez. N'utilisez jamais de cure-dents en bois. Ils peuvent se briser et boucher l'orifice.
3. Inspectez et nettoyez les brûleurs/tubes de venturi afin de détecter la présence d'insectes et de nids d'insectes. Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous et derrière le panneau de commande principale.

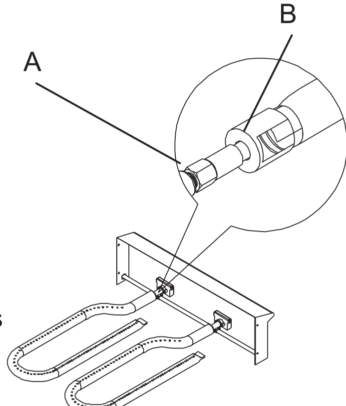


Fig.11

Pour réinstaller les brûleurs principaux :
1. Insérez le brûleur sur la valve de gaz du brûleur principal (réf. pièce 6 de la page 14).
2. Assurez-vous que l'ergot de l'orifice (A) est à l'intérieur du venturi du brûleur (B) (voir la Fig. 11).
3. Alignez le trou de la vis du brûleur à celui de la chambre de cuisson, insérez la vis et serrez.

Chambre de cuisson – utilisez de l'eau savonneuse chaude pour nettoyer cette zone. Ne laissez pas la graisse s'accumuler.
Trou de vidange – ce trou ne doit jamais comporter de graisse ni de particules alimentaires pour garantir un égouttement approprié dans le plateau à graisse. Le bon fonctionnement du gril dépend du respect de cette consigne.
Généralités – ce gril, comme n'importe quel autre type d'équipement, sera en meilleure condition et durera plus longtemps si vous le protégez des intempéries quand il n'est pas utilisé.

Mise en garde : ne pas entreposer les bouteilles de propane dans des zones fermées. Lorsque vous utilisez un couvercle ou déplacer le gril, toujours attendre que le gril ait refroidi, 30 minutes au moins.
- Ne pas bloquer le flux de l'air de combustion ni celui de la ventilation.
- Un tube bouché peut favoriser un feu en dessous de l'appareil.

La zone dans laquelle l'appareil sera installé ne doit jamais comporter de matériau combustible, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.
Assurez-vous que toutes les ouvertures dans le corps du gril ne sont pas obstruées et ne comportent pas de débris non plus, qu'il n'y a pas d'objets ou de matériaux obstruant le flux de l'air de combustion et de la ventilation. Assurez-vous que les pieds sont dépliés (position verticale) lorsque vous utilisez le gril.
Inspectez les ouvertures d'entrée d'air des brûleurs (derrière le dispositif de protection d'entrée à l'extrême droite du corps du gril) et recherchez la présence de nids d'insecte ou de blocages. Assurez-vous que les fentes dans le brûleur sont dégagées.
Lorsque le gril n'est pas utilisé, tournez le bouton de commande en position d'arrêt (OFF) et enlevez la bouteille de propane du régulateur. Enlevez le régulateur du brûleur.
Pour utilisation à l'extérieur uniquement, si l'entreposage est prévu à l'intérieur, enlevez la bouteille de propane que vous entreposez à l'extérieur. Les bouteilles de propane doivent être entreposées hors de la portée des enfants.
Important
Première utilisation : il est important que le gril soit allumé et puisse chauffer pendant au moins 30 minutes avant de placer des aliments sur la grille de cuisson. Il est normale que de la fumée se dégage du gril lors de la première utilisation. Après le chauffage initial, vous pouvez utiliser la grille. Vous pouvez utiliser un vaporisateur de cuisson sur les grilles de cuisson pour faciliter le nettoyage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

CET APPAREIL DE CUISSON DOIT ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR UNIQUEMENT ET NON DANS UN BATIMENT, GARAGE OU AUTRE ZONE ENFERMÉE.

CONSIGNES DE DÉPLACEMENT

Mise en garde : ne jamais déplacer le gril avec un brûleur allumé.

Assurez-vous que le bouton de commande en position fermée (OFF). Déconnectez la bouteille de propane du régulateur.

Enlevez le régulateur de la grille. Assurez-vous que le gril a totalement refroidi pendant au moins 30 minutes.

Fermez le couvercle et sécurisez le loquet. Repliez les pieds. Utilisez la poignée pour porter le gril.

Remarque : il est recommandé de laisser le plateau à graisse attaché en bas du gril dans la mesure où de la graisse peut encore s'égoutter du trou de vidange pendant le transport.

DÉPANNAGE

⚠ **AVERTISSEMENT:** des araignées et des insectes peuvent faire leur nid à l'intérieur des brûleurs du gril, ce qui peut perturber l'écoulement des gaz. Il s'agit d'une situation très dangereuse qui pourrait déclencher un incendie derrière le panneau de la valve, endommageant le gril et rendant son utilisation hasardeuse. Inspectez le gril au moins deux fois par an.

À quel moment faut-il rechercher les araignées

Vous devriez inspecter les brûleurs au moins deux fois par an ou immédiatement après l'une des situations suivantes :

1. L'odeur de gaz avec des flammes du brûleur jaunes.
2. Le gril n'atteint pas la température.
3. Le gril ne chauffe pas de manière uniforme.
4. Les brûleurs font des bruits d'éclat.

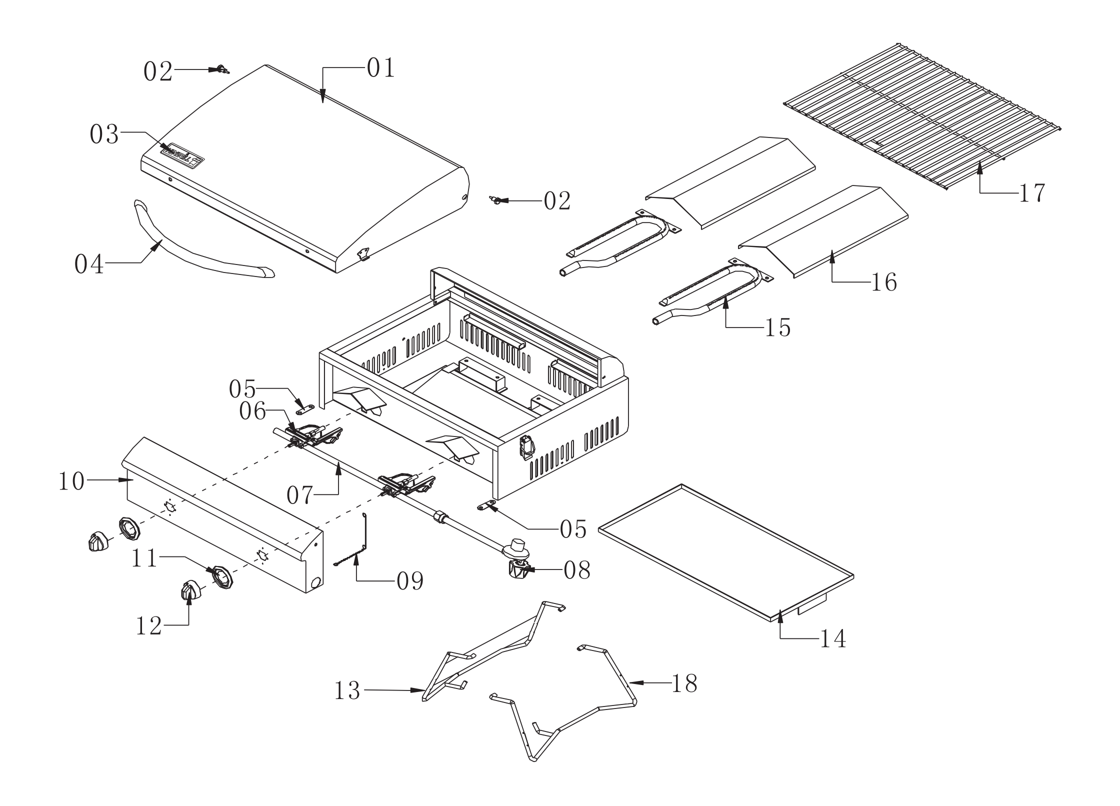
AVANT D'APPELER LE SERVICE CLIENTÈLE

Problèmes	Ce qu'il faut faire
Le gril ne s'allume pas.	• Vérifiez si la bouteille de PL est vide. • Vérifiez que les orifices des brûleurs ne sont pas obstrués. Utilisez une brosse métallique douce pour dégager les orifices obstrués. • Vérifiez s'il y a une obstruction dans l'orifice de gaz du brûleur. Si l'orifice est bloqué, nettoyez avec une aiguille ou un fil fin. NE JAMAIS UTILISER DE CURE-DENT EN BOIS.
La flamme du brûleur est jaune ou orangée, et il y a une odeur de gaz.	• Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes • Appelez le service clientèle au 1-800-648-5864
Faible chaleur alors que le bouton est en position HI.	• Assurez-vous que la zone de la grille n'est pas poussiéreuse. • Assurez-vous que le brûleur et l'orifice sont propres. • Vérifiez la présence d'araignées et d'insectes • Est-ce qu'une quantité adéquate de gaz est disponible ? • Est-ce que le gril a été préchauffé pendant 15 minutes ?

Si le gril ne fonctionne pas correctement, effectuez chaque vérification de la liste qui suit avant de contacter le service clientèle.

LISTE DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour les pièces de rechange, contactez notre service clientèle au 1-800-648-5864, entre 8h00 et 17h00, HNE, du lundi au vendredi.



Pièce	Description	Réf. pièce	Pièce	Description	Réf. pièce
1	Couvercle principal	1 unité	10	Panneau de commande principal	1 unité
2	Vis du couvercle principal	2 unités	11	Collerette bouton de commande	2 unités
3	Logo	1 unité	12	Bouton de commande	2 unités
4	Poignée du couvercle principal	1 unité	13	Pied pliable, gauche	1 unité
5	Connecteur du panneau de commande	2 unités	14	Plateau à graisse	1 unité
6	Valve de gaz	2 unités	15	Brûleur principal (ayant la forme d'un point d'interrogation)	2 unités
7	Collecteur principal	1 unité	16	Dispositif de contrôle des flammes	2 unités
8	Régulateur, PL	1 unité	17	Grille de cuisson	1 unité
9	Bâtonnet d'allumage	1 unité	18	Pied pliable, droite	1 unité

Limited Warranty (Model # 820-0015)

GARANTIE LIMITÉE (modèle nº 820-0015)
Le fabricant garantit au premier acheteur-consommateur seulement que ce produit (modèle nº 820-0015) ne présentera aucun défaut de matériaux ou de fabrication, suivant un assemblage approprié et dans des conditions d'utilisation domestique normale et raisonnable pour les périodes indiquées ci-dessous, en vigueur à la date d'achat. Le fabricant se réserve le droit d'exiger que vous lui envoyiez des photographies du produit défectueux ou que les pièces défectueuses lui soient retournées et/ou le port payé par le consommateur aux fins d'analyse et d'inspection.
TUBES DE BRÛLEURS : la perforation est sous une garantie *LIMITÉE* de 5 ans.
GRILLES DE CUISSON et PROTECTEURS DE FLAMMES : garantie *LIMITÉE* de 1 an; *ne couvre pas les égouttures, les effritements, les égratignures ou la surface endommagée*.
PIÈCES EN ACIER INOXYDABLE : la performation est sous garantie *LIMITÉE* de 1 an; *ne couvre pas l'aspect esthétique comme la corrosion sur la surface, les égratignures et la rouille.*
TOUTES LES AUTRES PIÈCES : garantie *LIMITÉE* de 1 an (y compris, sans toutefois s'y limiter, les vannes, le bâti, le boîtier, le chariot, le panneau de commande, l'allumeur, le régulateur et les tuyaux). **Ne couvre pas les effritements, les égratignures, la corrosion sur une surface fendillée, les ébréchures ou la rouille*.
Dès réception de la preuve d'achat fournie par le consommateur, tel que susmentionnée, le fabricant réparera ou remplacera les pièces qui s'avèrent défectueuses pendant la période de garantie applicable. Les pièces requises pour effectuer de telles réparations ou remplacements seront gratuites à l'exception des frais de transport, en autant que l'acheteur n'a pas dépassé la période de garantie de la date d'achat d'origine. L'acheteur-consommateur initial est responsable de tous les frais de transport pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée. La présente garantie limitée est applicable aux États-Unis et au Canada seulement et elle est offerte uniquement au propriétaire d'origine du produit et *n'est pas transférable*. Le fabricant exige une preuve de la date d'achat raisonnable. Vous devez donc conserver votre reçu ou votre facture. Si l'appareil est un cadeau, veuillez demander à la personne qui vous a offerte le cadeau d'envoyer le reçu à l'adresse ci-dessous en indiquant votre nom. Les pièces défectueuses ou manquantes assujetties à la présente garantie limitée ne seront pas remplacées sans enregistrement ou preuve d'achat. La présente garantie limitée s'applique à la fonctionnalité du produit SEULEMENT et ne couvre pas les problèmes esthétiques comme les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration produite par la chaleur, les produits nettoyants abrasifs ou chimiques ou l'utilisation de tout outil utilisé pour assembler ou installer l'appareil, la rouille de surface, ou la décoloration des surfaces en acier inoxydable. La rouille de surface, la corrosion ou l'effritement du revêtement en poudre sur les pièces en métal qui ne compromet pas l'intégrité structurelle du produit n'est pas considéré un défaut de matériaux ou de fabrication et ne sera pas couvert en vertu de cette garantie. Dans le cadre de cette garantie limitée, vous ne serez pas remboursé pour des frais liés aux désagréments, à la perte d'aliments, aux blessures ou aux dommages de propriété. Si une pièce de rechange initiale n'est pas disponible, une pièce de rechange comparable sera expédiée. Vous serez responsable d'assumer tous les frais de transport pour les pièces remplacées en vertu de la présente garantie limitée.
<u>LE FABRICANT NE SERA PAS RESPONSABLE DES FRAIS SUIVANTS :</u>
Les appels de service de votre domicile.
Les réparations lorsque le produit est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial ou domestique normal.
Les dommages imputables à **:** accident, modification, usage impropre, manque d'entretien ou de nettoyage, usage abusif, incendie, inondation, cas de force majeure, installation fautive ou installation non conforme aux code d'électricité ou de plomberie, ou une utilisation incorrecte du produit.
Toute perte d'aliments due à une défaillance du produit.
Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'œuvre pour les appareils utilisés hors des États-Unis ou du Canada.
Le ramassage et la livraison du produit.
Les frais de port ou de traitement pour des photographies envoyées à titre de documentation.
Les réparations de pièces ou de systèmes résultant de modifications non autorisées apportées à ce produit.
Le retrait ou la réinstallation du produit.
Les frais d'expédition, standard ou accélérée, pour les pièces de rechange avec ou sans garantie.
<u>CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS</u>
La réparation ou le remplacement des pièces défectueuses est votre seul recours en vertu des modalités de cette garantie limitée. Le fabricant ne sera pas responsable de dommages accessoires ou consécutifs provenant d'infraction de cette garantie ou de toute garantie applicable implicite ou pour les défectuosités ou dommages résultant de cas de force majeure, un entretien inadéquat, un feu de graisse, un accident, une modification du produit, un remplacement de pièces par des personnes autres que le fabricant, une utilisation impropre, un déplacement ou transport du produit inadéquat, un usage commercial, un usage abusif, un milieu hostile (intempéries, phénomènes naturels ou dommages causés par des animaux), une installation inadéquate ou une installation non conforme aux codes locaux ou aux directives imprimées du fabricant.
<u>LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EST LA SEULE GARANTIE EXPRESSE FOURNIE PAR LE FABRICANT. AUCUNE SPÉCIFICATION SUR LE RENDEMENT DU PRODUIT OU DESCRIPTION OÙ ELLE FIGURE N'EST GARANTIE PAR LE FABRICANT SAUF DANS LA MESURE STIPULÉE PAR LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE EN VERTU DES LÉGISLATIONS DE TOUT ÉTAT OU PROVINCE, Y COMPRIS LA GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE.</u>
Ni le détaillant ni le point de vente où ce produit est vendu ne sont autorisés à fournir toute garantie supplémentaire ou à promettre des recours au-delà de ceux susmentionnés ou incompatibles avec ceux-ci. Le montant maximal du fabricant, en aucun cas, ne doit pas dépasser le prix d'achat documenté du produit payé par le consommateur initial. Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé ou d'un revendeur. REMARQUE : certains États ou certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accessoires ou consécutifs; certaines restrictions mentionnées ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer dans votre cas; vous bénéficiez de droits particuliers en vertu de cette garantie limitée tels qu'établis dans la présente. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits selon votre lieu de résidence.
<u>Si vous désirez obtenir le rendement de toute obligation en vertu de cette garantie, écrivez à :</u>

Nexgrill Customer Relations
5270 Edison Ave
Chino, CA 91710

Pour obtenir de l'aide sur tous les retours de la part des consommateurs, les commandes de pièces, les questions d'ordre général et le dépannage, communiquez avec le **1-800-648-5864.**